

8º Concurso de Recetas de Cocina, Repostería y Queso

La Asociación Sociocultural Pesquera (PESquera, QUESO y sus RAÍCES) el pasado 20 de Abril organizó el Octavo Concurso de Recetas de Cocina, Repostería y Queso. Certamen abierto a la participación de todos los vecinos y personas vinculadas al municipio, sin distinción de edad, contó con todo tipo de recetas de cocina y repostería, siendo el queso el ingrediente protagonista.

El concurso de recetas de cocina y repostería fue un proyecto promovido por las Mujeres de Pesquera y la Asociación Sociocultural Pesquera, en el año 2.012, orientado a impulsar la Feria Internacional del Queso Artesano de nuestro municipio.

El premio de la modalidad de Cocina recayó en María Ángeles Godoy con su receta "Suflé de tres quesos" y en la modalidad de Repostería fue para Juan Manuel Pedrosa y Jordi Masip, por la receta "Tarta de queso con jengibre".

Modalidad Cocina

Suflé de 3 quesos

M^a Ángeles Godoy

Ingredientes

200 gr. entre queso emmental, queso gruyere, y queso mozzarella
5 huevos
2 cucharadas de mantequilla
50 gr. de harina
500 ml. de leche
Sal, pimienta y nuez moscada.



Untamos un molde con mantequilla, preparamos la besamel con mantequilla, leche y agregamos la harina hasta que espese, salpimentamos con la nuez moscada y ponemos a cocer dos minutos. Montamos las claras, y mientras batimos las yemas y unimos a los quesos, pasar la mezcla de quesos a la besamel y mezclar, agregar las claras de forma suave para que no baje y pasar al molde. Horneamos 25 minutos a 180 grados balda de horno baja. Adorno crujiente con queso mozzarella.

Modalidad Repostería

Tarta de queso con jengibre

Juan Manuel Pedrosa y Jordi Masip

Ingredientes

600 gr. crema de queso fresco
4 huevos
Jengibre
300 ml nata
200 gr. azúcar panela
50 gr. de maicena
1 vaso de agua
1 limón
1 hoja de gelatina
Nueces, y menta fresca



Ponemos a calentar en un cazo 300 ml de nata. Una vez haya hervido detenemos el fuego y lo dejamos infusionar 2 horas en la nevera. Sacamos de la nevera 600 gr. de crema de queso. Ponemos en un bol la crema de queso y colamos la nata infusionada encima, y lo mezclamos. Añadimos 4 huevos batidos paulatinamente, nunca de golpe, después añadimos 200 gr. de azúcar panela y lo mezclamos todo con las varillas manuales. Añadimos 50 gr. de maicena y lo mezclamos. Ponemos en un molde papel sulfurizado y luego le rellenamos con la masa. Lo horneamos a 180º durante 40 minutos. Pelamos y cortamos en brunoise 1 dedo de jengibre fresco. Lo reservamos en un bote. Ponemos en un bol 1 vaso de agua mineral y 1 lámina de gelatina. Añadimos el zumo colado de un limón. Ponemos el bote del jengibre al fuego añadimos 3 cucharadas de azúcar. Lo removemos hasta que empiece a fundirse. Añadimos el líquido reservado (agua mineral, gelatina hidratada y zumo de limón) y lo dejamos a fuego bajo durante 5 minutos. No debemos permitir que llegue a ebullición Sacamos del horno el pastel y lo dejamos templar primero fuera de la nevera y, después, dentro durante 2 horas. Picamos en un mortero 80 gr. de nueces. Calentamos la gelatina. Sacamos la tarta de la nevera. Servimos con la gelatina de jengibre por encima con la picadura de nueces y unas hojas de menta fresca.

Breve historia de la evolución de la Feria Internacional del Queso Artesano de Pesquera.

La Feria, con carácter oficial, nació en 1.995, con índole comarcal, ya que el Queso y todo lo relacionado con el mismo ha tenido siempre gran relevancia y tradición en la comarca de Campóo debido, en gran parte, a una riqueza ganadera importante. En el año 1.996 la Feria del Queso Artesano se extendió a toda la Región, no sólo en cuanto a artesanos se refiere, sino también en cuanto a afluencia de visitantes. Los sucesivos años supusieron la proyección nacional para nuestra fiesta y su consiguiente aumento de interés ya no sólo para nuestra Comunidad Autónoma sino también para todo el país. Fuera de Pesquera la celebración de la misma era ya una cita importante para amantes de los valores tradicionales e innovadores del queso.

La Feria del agosto de 2.000 supuso la internacionalización de la misma estando ya confirmada la asistencia de artesanos de fuera de nuestras fronteras.

En el año 2.004 la Asociación Sociocultural Pesquera, creada con el afán de preservar las raíces de éste nuestro municipio, formada por todos los pesqueranos con inquietudes por su feria, se encarga de la organización de este evento.

La evolución ha sido de gran importancia y ha supuesto para Pesquera un aliciente para seguir superándose, llegando este año 2.019 al 25 Aniversario.

Asociación Sociocultural Pesquera (PESquera, QUESO y sus RAÍCES)

XXV FERIA INTERNACIONAL DEL QUESO ARTESANO DE PESQUERA



AYUNTAMIENTO DE PESQUERA



PESQUERA Cantabria



XXV FERIA INTERNACIONAL DEL QUESO ARTESANO

PESQUERA
CANTABRIA

14-15 AGOSTO 2019

Días 14 y 15 de Agosto de 2.019

Día 14, Miércoles, desde las 16.00 h. a 21:30 h.

Día 15, Jueves, desde las 12.00 h. a 21:30 h.

Venta de quesos originarios de Cantabria, de varias Regiones de España y Francia, además de otros productos artesanos. Se llevarán a cabo diversas actividades entorno a las propiedades, degustación, las delicias del queso en la cocina, y las cosas del queso:

Actividades 2019

Miércoles día 14 - 19:00 h y Jueves día 15 - 13:30 h.
TEATRALIZACIÓN DE CALLE.- "ERASE UNA VEZ...EL QUESO".
 Equipo técnico y artístico **Gea Impulso Global y Dantea Teatro.**

Miércoles día 14. Aula del Queso
TALLER "D. MANUEL ARROYO"
18:00 h - "EL QUESO EN CAZUELA: UN PASO PREVIO PARA ENTENDER EL MUNDO DEL QUESO".
 Impartido por **MARÍA ARROYO** (Laboratorios Arroyo)
A continuación: "CATA COMENTADA DE QUESOS FRESCOS"
 Impartido por **ANA ARROYO** (Laboratorios Arroyo).

Jueves día 15. Aula del Queso
18:00 h - "MARIDAJE ENTRE QUESOS Y PANES".
 Impartido por: **MIKEL ZEBERIO** (Profesor Basque Culinary Center, Premio Nacional de Gastronomía 2017), **ANA ARROYO** (Laboratorios Arroyo, Academia Cántabra de Gastronomía), **ELOY GALDEANO** (Profesor de cocina y panadería IES Peñacastillo), y **GLADYS OSLÉ** (Panadería Artesana Oslé, Gajano).
A continuación: "TARTA DE QUESO 25 ANIVERSARIO"
 Impartido por **ALEX ORTIZ** (Chef General Grupo Riojano).

Talleres infantiles Junto al Ayuntamiento
Miércoles día 14 y Jueves día 15, de 18:00 a 19:30 h. "QUE-SE-RÍA" 😊

Durante la Feria se celebrará la **romería campurriana con Los Piteros de Barreda y Grupo de Danzas "La Cagiga" de Reinoso**. Los pesqueros clausuraremos la Feria invitando a nuestros visitantes a saborear **LICOR DEL PEREGRINO** que elaborará la **Cofradía del Queso de Cantabria** y su Gran **Maestre Emérito ZACARÍAS PUENTE**.

V Leche de Vaca **C** Leche de Cabra **O** Leche de Oveja

Queserías Artesanas 2019

- 1. Quesería VALLUCO** **O C** **680 391 649**
 Queso de oveja y de cabra con leche cruda
 Queso de oveja con Certificado Calidad Controlada
 Ruerrero (Valderredible). Cantabria quesovalluco@gmail.com
- 2. Quesería LA BRAÑUCA** **V** **942 733 502**
 Queso de leche cruda de vaca. D.O.P. Picón Bejes-Tresviso
 Bejes. Cillorigo de Liébana. Cantabria queserialabranuca@yahoo.es
- 3. Quesería PEÑA SAGRA** **V C** **942 735 133**
 Queso de cabra y mezcla vaca-cabra. D.O.P. Quesucos de Liébana
 S. Andrés. Cabezón de Liébana. Cantabria labandongomezpedro@gmail.com
- 4. Quesería LOS TIEMBLOS** **V** **942 595 567 / 609 407 745**
 Queso de vaca. Queso pasiego de producción ecológica
 San Pedro del Romeral. Cantabria queseria@lostiemblos.es
- 5. Quesería Artesanal EL BARDAL** **V** **669 625 200**
 Queso de vaca del Valle de Piélagos.
 Zurita. Piélagos. Cantabria queseriaelbardal@gmail.com
- 6. Quesería LA SOBANUCA** **C** **646 341 089 / 616 496 235**
 Quesos y Yogures de cabra de nuestra propia ganadería
 Saro. Cantabria lasobanuca@hotmail.com
- 7. Quesería GOMBER** **V C O** **942 706 378**
 Queso de oveja, cabra y vaca
 Sopeña. Cabuérniga. Cantabria gombqu@hotmail.com
- 8. Quesos Artesanos MERRELAMO** **V C O** **669 264 548**
 Queso elaborado con leche cruda de oveja, vaca y cabra
 Villar. Hdad de Campó de Suso. Cantabria gaby_lucho@hotmail.com
- 9. QUESOBA** **V** **620 463 182**
 Queso leche cruda de vaca de pasto
 Soba. Cantabria chema_colindres@hotmail.com
- 10. Quesería Artesanal SIETE VILLAS** **V C** **647 965 421**
 Queso de vaca y cabra de la costa oriental de Cantabria.
 San Miguel de Meruelo. Cantabria quesarte7@gmail.com
- 11. Quesería TORIELLO** **V C** **985 922 499**
 Queso mezcla de vaca-cabra. D.O.P. Gamonéu
 Cangas de Onís. Asturias igelda@yahoo.es
- 12. Quesería LOS PUERTOS** **V C O** **637 283 288**
 Queso mezcla de vaca, cabra y oveja. D.O.P. Cabrales
 Poo de Cabrales. Asturias queserialospuertos@hotmail.es

- 13. Quesería Artesanal EL VIEJO MUNDO** **V** **630 111 220**
 Queso de leche cruda de vaca amasado a mano con cerveza. D.O.P. Queso Casín
 Bueres. Caso. Asturias ovp.elviejomundo@gmail.com
- 14. Quesos DON GABINO** **V** **982 525 922/627 752 222**
 Queso de vaca. D.O.P. San Simón da Costa
 Villalba. Lugo. Galicia correo@dongabino.es
- 15. Quesos J. ARANBURU** **O** **628 151 125**
 Queso elaborado con leche cruda de oveja latxa. D.O.P. Idiazabal
 Idiazabal. Guipúzcoa. País Vasco jesus@quesosaranburu.com
- 16. Quesería MONTEQUESOS** **O** **983 561 033 / 669 051 235**
 Queso puro de oveja artesanal
 Villanubla. Valladolid. Castilla y León montequesos@yahoo.es
- 17. Quesos CAMPOS GÓTICOS** **O** **979 768 229**
 Queso de oveja de leche cruda
 Villerías de Campos. Palencia. Castilla y León paramio@camposgoticos.com
- 18. Quesería Artesanal EL ZAMORRAL** **O** **605 260 015**
 Queso de oveja de leche cruda
 Santa Cristina de la Polvorosa. Zamora. Castilla y León info@elzamorral.com
- 19. Quesería LOS PAYUELOS** **O** **691 549 711**
 Queso de pastor de oveja con ganadería propia
 Saelices del Payuelo. León. Castilla y León queserialospayuelos@gmail.com
- 20. Quesería Artesana CERRUCOS DE KANAMA** **C** **628 226 214**
 Queso de cabra con leche cruda
 Los Navalucillos. Toledo. Castilla La Mancha cerrucosdekanama@gmail.com
- 21. Quesos GUARA** **O** **974 318 338**
 Queso de oveja con leche cruda
 Las Almunias. Huesca. Aragón hermanosnasarre@oviaragon.com
- 22. Quesería TIERRA DE BARROS** **O** **924 520 429**
 Queso de oveja de pasta blanda, leche cruda y cuajo vegetal
 Villfranca de los Barros. Badajoz. Extremadura tortadebarros@tortadebarros.com
- 23. Quesería de la SIERRA SUBBÉTICA** **C** **957 694 714**
 Queso de cabra
 Zuheros. Córdoba. Andalucía info@losbalanchares.com
- 24. Quesos ARGUDO** **C** **633 764 011**
 Queso camembert de cabra
 Campillos. Málaga. Andalucía ega.grossi@gmail.com

Productos Artesanos

- 25. Panadería DE ARGÜESO** **942 779 514**
 Pan artesano.
 Argüeso, Hermandad de Campó de Suso. Cantabria
- 26. Mielles ECOFLOR** **942 778 679**
 Mielles monoflorales ecológicas (Polen, Propoleo y Jalea Real)
 Pesquera. Cantabria ecoflor@ecoflores.com
- 27. EL CABALLITO CANTÁBRICO** **646 624 923**
 Fileteado a cuchillo de anchoas del Cantábrico
 Laredo. Cantabria elcaballitocantabrico@gmail.com
- 28. Helados de Granja LAS NIEVES** **652 963 942**
 Helados artesanos de queso, orujo con sobao pasiego y nata. Yogures
 Servillas. Campó de Yuso. Cantabria ganaderialasnieves@gmail.com
- 29. SIERRA DEL OSO** **942 732 015**
 Orujo de Potes y Cremas de orujo de Liébana
 Ojedo. Potes. Cantabria orujo@sierradeloso.com
- 30. JOSELÍN** **625 931 283**
 Sobaos pasiegos y quesadas
 Selaya. Cantabria exclusivasmike.cantabria@gmail.com
- 31. Bodegas CANTAMORA** **983 870 059**
 Bodega familiar con viñedos propios. Ribera D.O.calificada
 Pesquera de Duero. Valladolid. Castilla y León bodegas@bodegascantamora.com
- 32. MONTANERA DE FREGENAL, S.L.** **699 096 707**
 Hechos a la manera de siempre. Exclusivamente producto
 de cerdo ibérico puro y de bellota. Dehesa de Extremadura D.O.
 Higuera La Real. Badajoz. Extremadura cayetanopantojo2003@gmail.com

Productores Internacionales Artesanos

- 33. Granja "MAÏTE Y JEAN MARC HONDET"** **0033 559 217 047**
 Productos deriv. del pato: foie-gras entier, mi-cuit, paté, confits...
 Quartier Olilieu 64290 LASSEUBETAT. FRANCIA
- 34. Quesería "ODILE VANDAELE Y MARC"** **C** **0033 559 347 723**
 Queso de cabra
 64490 AYDIUS. FRANCIA